

JERUZALEM.

(Wyjątek z *Pielgrzymki do Jeruzalem i na górę Synai*, odbytéj w latach 1831, 1832 i 1833 przez *J. M. Geramb'a*, zakonu Trappistów).

Zawczora, o godzinie piątéj z rana, powtarzane kołatanie do bramy klasztoru (w Rama), oznajmiło mi przyjście mego przewodnika. Zaczynało już świtać, kiedym wsiadał na koń. Przewodnik jechał na ośle, rzeczy zaś moje muł dźwigał. Miałem na sobie habit trappisty; bo w tym kraju niewiernych zakonnik może to czynić, czegoby nie śmiał nie w jedném państwie noszącém imię chrześcijańskiego. Krzyżyk drewniany i rożaniec wisiały u mego boku. Mamże wyznać ze wstydem, iż radbym przydać do tego i szablę, którą niegdyś nosiłem. Niebo było pochmurne. Dumanie o tym grodzie, gdzie wszystko Zbawiciela nam przypomina, więcéj niż kiedykolwiek napełniało mą duszę i chłonęło w sobie wszystkie myśli moje! Miałem przed sobą góry Judei, dokąd się dostałem ledwo w półtrzeciéj godziny, przebywszy nierówną i jałową płaszczyznę. Te góry z razu dość nizkie, podnoszą się powoli; smutny i surowy przedstawiają one widok; są to skały piętrzące się w pół kole, a na ich szczycie widać jedynie kilka drzew oliwnych i kilka dębów, jakby strzaskanych od pioruna.

Drogi nie masz ani śladu; wszędzie kamienie, staczające się pod nogi. Szczęściem, konie i muły krajowe tak z tém są oswojone, iż rzadko kiedy się spotkną, nawet w miejscach najtrudniejszych. Stanąwszy na pewnéj wysokości, obróciłem się ku południowi, dla przypatrzenia się pięknéj Sarońskiéj równinie i zamykającemu ją morzu; wzrok mój, zasmucony jałowością drogi, ulgi téj potrzebował.

Z Ramy do Jeruzalem, przechodzić trzeba wioską zwaną Jeremiaszową; tu się płaci podatek, a raczéj wymuszona kontrybucya, naczelnikowi arabskiego pokolenia, którego możnaby, bez ujmy miłości bliźniego, nazwać hersztem rozbójników. Imię jego jest

Ibrahim-Abu-Gosz. Nastąpił po swym bracie Ibal-el-Ruman, który był postrachem kraju, i umarł przed kilką miesiącami z Mekki powracając. A że niedawno odarto tu podróżnych i zabito ich przewodnika, nie byłem bez obawy zbliżając się ku temu miejscu, zwłaszcza przymuszony jechać przez środek gromady trzydziestu Arabów leżących na ziemi, których turbany zaledwie na wystrzał z pistoletu postrzegłem.

Im daléj postępowaliśmy, tym góry stawały się więcéj nagie, a droga coraz przykrzejsza; prowadziła nas ona przez skały białawe; tu i owdzie dawało się widzieć trochę bladéj trawy, o którą kozy spór wiodły, i krzaki z liścia ogołocone. Beduini, straszliwego oblicza, ledwo kilką łachmanów okryci, przechodzili często koło nas, jedni pieszo, drudzy konno i uzbrojeni. Ubiór mój mocno ich zastanawiał; zatrzymywali się, bacznie mi się przypatrując. Niekiedy na wązkiéj ścieżce tak blisko ich się znajdowałem, że prawie ocieraliśmy się o siebie. Przewodnik mój, kilka chwil doznawał niespokojności.

Przestaliśmy postępować w górę; droga szła daléj przez kamienistą równinę; gwałtowny deszcz lunął, i prześliczna tęcza ukazała się na niebie. Blask jéj odbijając się o przedmioty, czynił je posępniejszemi i żałobniejszemi.

Była czwarta godzina; miasto święte zapewne już niedaleko. Serce mi biło; zaledwiem oddychał: przy każdéj wyniosłości, którą spotykało me oko, mniemałem, iż widzę mury świętego grodu. Zoczywszy wieżę i kilka domów: Otóż jest! zawołałem.... Lecz przewodnik objaśnił mię, że była to góra Oliwna. Na te słowa, które przywodzą tyle rozrzewniających wspomnień, głęboko wzruszony, odkrywam głowę; oczy me napełniły się łzami. Jadę naprzód.... kwadrans upływa. O jakże wydał mi się długim!... Nagle, w zachwyceniu, drżący z radości, skaczę z konia, i czołem w proch uderzywszy, oddaję hołd Jezusowi Chrystusowi, synowi Boga żywego, Zbawicielowi świata: ujrzałem Jeruzalem!

.... Brakło kilku minut do piątéj godziny, gdym boso wstępował przez bramę Ukochanego (Bab-el-Kzalil) w gród święty; kwadrans na szóstą znajdowałem się w kościele Zbawiciela, składając mu hołd w najświętszym jego sakramencie. Ojcowie Franciszkanie przyjęli mię z ludzkością godną stróżów grobu Tego, którego żywot i śmierć szczęściu rodu ludzkiego były poświęcone.

Zalecające mię listy oddałem ojcu Franciszkowi, stróżowi Grobu świętego, któremu z rozkazu Ojca świętego, szczególniéj polecała mię Propaganda rzymska. Po obmyciu mi nóg, i posileniu, wskazano mi celę naprzeciw tegoż czcigodnego kapłana. Czułem potrzebę odpoczynku, byłem mocno znużony, ciało moje cierpiało, a dusza odebrała takie wrażenia, jakich żadna mowa wysłowić nie potrafi. Nie mogłem jednak zasnąć; jeśli na chwilę skleiły się powieki, wnet przebudzałem się znowu. Jesteś w Jeruzalem, mówiłem sam do siebie, jesteś w Jeruzalem, o trzysta kroków od Kalwaryi, od grobu Jezusa Chrystusa Zbawiciela twego... myśl ta opanowała wszystkie me władze. Nie raz zapytywałem siebie, nie jestże to sen; ale natychmiast słodkie przekonanie o rzeczywistości, uchylając wszelką wątpliwość, zostawiało w méj duszy błogie uczucie radości i szczęścia.

Miałem zamiar z samego rana iśdź do kościoła Grobu świętego i zamknąć się tu wraz z ośmią lub dziewięcią zakonnikami Ziemi świętéj, którzy tam ciągle przebywają; ale że święto Niepokalanego poczęcia Panny Maryi przypadało w dniu jutrzejszym, i że zgromadzeniu mogłoby się dziwném wydawać, iż nie obchodzę z nim tego święta, odłożyłem na dzień następny wnijście moje do kościoła Grobu świętego.

O świtaniu znajdowałem się już na terrasie klasztornym, zkąd widok mamy całego miasta i jego okolic.

Słońce podnosiło się majestatycznie z zagóry Oliwnéj. W niewielkiéj odległości miałem przed sobą kościół Grobu świętego i wysokie jego kopuły; daléj, plac gdzie się wznosił niegdyś kościół Salomona, zakończony doliną Jozafatową; na prawo dawny zamek Dawida. Klęczący, pochylony na terassie, nie mogłem dość się napatrzyć na te miejsca i pomniki. Mało słyszałem co mówił dobry zakonnik ukazujący mi one, bo serce moje wprzód je zgadywało, nim jego usta imię ich wymówiły. Najwięcéj uwagę moję zwrócił na się kościół Grobu świętego, z którym się łączy tyle bolesnych i czułych wspomnień. Muszę czekać jeszcze dwadzieścia cztéry godziny, nim wstąpię w jego progi; każda chwila zdawała mi się wiekiem. Postanowiłem atoli nie inaczéj zbliżyć się pierwszy raz do krwawéj skały, gdzie nieśmiertelne miłosierdzie poniosło ofiarę za nas, i do Grobu świętego, tylko sam jeden i w milczeniu nocném. Wiedziałem jak będzie to trudném, z powodu wielkiéj liczby pielgrzymów greckich i ormiańskich, zgromadzonych w tym roku w Jeruzalem; wszelako spodziewałem się znaleść godzinę pomyślną do wykonania mego zamiaru. Tymczasem, niecierpliwy poznać Drogę Boleści, a nie mogąc zaspokoić całkowicie mych chęci, przedsięwziąłem zwiedzić część przynajmniéj tych miejsc, kędy postępowała Ofiara, idąc spełnić wielkie dzieło odkupienia.

(Dokończenie nastąpi).

O STANIE TERAŹNIEJSZYM SZTUKI KUCHARSKIEJ I GASTRONOMII W EUROPIE.

(Ciąg 2gi. Ob. Nr. 13. str. 97.)

Zastanówmy się teraz historycznie nad naszą kuchnią domową. Sposób gotowania zmieniał się u nas niejednokrotnie. W najdawniejszych czasach była zapewne kuchnia narodowa słowiańska, która zależała na prostém gotowaniu i pieczeniu mięsa lub owoców. Za Piastów tę kuchnią zmienił nieco wpływ niemiecki; w początkach epoki jagielońskiéj, nasiąknęło trochę smaku oryentalnego, a późniéj szło wiele od Włochów; nakoniec pod Wazami i Sobieskim, wcisnęła się jak wszędzie, i do kuchni francuzczyzna. Kuchni dawnéj pańskiéj, największą cechą była obfitość w mięso, a zupy czyli po staremu polewki, potrawy mączne, mleczne, warzywa i owoce, podrzędną w niéj grały rolę; że bardzo rozmaicie i dobrze doprawiała ryby, że nieszczędziła najtęższego korzenia, lubiła szafran; a ocet uważała za elixir smaku i życia ludzkiego.

Do czasów Sobieskiego nie było autora kuchennego, i wcześniejszych potraw nie znamy dokładnie, choć wiemy już że Bolesław Chrobry wiele jadał zwierzyny, jak pisze Gallus. Wiemy także o uczcie Wierzynka i różnych królewskich godach. Pierwszy dopiéro Stanisław Czerniecki, Sekretarz jego królewskiéj mości, a mimo ten urząd i kuchmistrz pana Alexandra Lubomirskiego, wojewody krakowskiego, wydał r. 1682 w Krakowie u Schedlów *Compendium Ferculorum albo Zebranie potraw*. Ten pisarz znakomity, którego dzieło wielokrotnie przedrukowywano, do końca ostatniego wieku, był domowym nauczycielem nadprababek i babek naszych, w szlachetnym kunszcie dysponowania lub gotowania obiadów. Polewki mięsne dawne, były główne dwie, to jest rosół polski, a po staremu przed Sobieskim kaszanat, jeszcze dzisiaj zwyczajny. Pod ten rosół dawano kaszę, kluski, groch i różne rzeczy, a szczególniéj figatele, o których niżéj powiemy. Drugą główną polewką był rosół węgierski: robiono go ze zwierzyny, lub drobiazgu ze słoniną krajaną w talerzyki z masłem, pieprzem, imbierem, czosnkiem,

pietruszką; pod rosół węgierski dawano zawsze tylko grzanki z chleba. Barszcz królewski był zupą postną; składał się z kwasu mącznego, ryby, kaszy tatarczanéj i był doprawiony tylko kminem. Barszcz cytrynowy był mięsny i postny, to jest rosół doprawiano żółtkami jaj i cytrynami. Na zupy postne dawano polewki migdałowe, kaparowe, mleczne, cebulowe, grzybowe, z soczewicy, grochu.

Dzisiaj bulion na świéżo ciągnięty, czy suchy, jest pierwiastkiem albo podstawą kardynalną sosów, a przynajmniéj w kuchni równie ważnym punktem jak twierdzenie Pytagoresa w geometryi prostokreślnéj; dawniéj to miejsce zajmował tak zwany gąszcz. Gąszcz mięsny był wywarem rozynków, marchwi, pietruszki i jabłek kwaśnych, albo kwaśnego chleba: gąszcz postny ciągnięto z rozynków lub fig gotowanych z winem i przebijanych przez sito; podlejszy gąszcz postny robiono z wywarów cebuli, z marchwią lub inną ogrodowiną.

Lubo wszelkie jadło nazywa się potrawą, przecież uczeni pod tym wyrazem, w ściślejszém znaczeniu rozumieją jadło mięsne ze sosem, a po staropolsku ze saporem. Między potrawami w tém ściślejszém znaczeniu, główniejszą była potrawa z miodownikiem: mięso większéj zwierzyny moczono w occie dobrze osolonym; potém gotowano w occie z solą ale wodą zwolnionym; dodawano dopiéro miodowniku tartego na tarce lub przebijanego przez sito, i nareszcie wina, cukru, rozynków, migdałów, pieprzu, szafranu, cynamonu, limonii. Potrawa szara, mogła być z wielkiéj zwierzyny albo z wszelkich domowych zwierząt, prócz wołu. Brano mięso, gąszcz, ocet, cukier, rozynki, limonią, oliwki, pieprz, imbier, cynamon, sól, i z tego wszystkiego sos ciągnięto. Potrawa królewska była z cielęciny lub ptastwa, a robiła się tym sposobem, że odgotowane mięso doprawiano gąszczem, octem, cukrem, szafranem, pieprzem, cynamonem, wielkiemi i małemi rozynkami, limonią. Potrawa z juszycą czyli czarnina i potrawa z powidłami, były takie, jak i dzisiaj. W potrawie rumiannéj dawano cąbry zubrze, łosie, bawole, jelenie, daniele, sarnie, albo wieprzowinę, skopowinę, gęsi i t. d. Robiono ją tym sposobem, że mięso moczono w occie solonym, potém gotowano w innym occie; po zawrzeniu znowu gotowano w piérwszym occie. Tymczasem ukrajano cebuli w talerzyki, pietruszki w kostkę, naprzód przesmażono, a za włożeniem mięsa dodano wina, cukru, rozynków, oliwek, pieprzu. Potrawa węgierska była z drobiu lub cielęciny, i ze sosem ciągniętym z rosołu, pietruszki, cebuli, słoniny, octu, pieprzu, szafranu, cukru i rozynków. Limonata była także potrawa z cielęciny lub drobiu, któréj sos robiono z rosołu, masła, chleba tartego, limonii, szafranu, pieprzu, cukru, gałki, cynamonu. Brazele, była potrawa z wołowego mięsa, które moczono w occie, pieczono na ruszcie, potém doprawiano w rynce z łojem, rosołem, octem, pieprzem, imbierem i gałką. Miskolancya składała się z kapłonów, cielęciny i innych mięs, które pieczono, a potém smażono w rynce z jabłkami, grzybowym sokiem, cebulą, pietruszką, masłem, pieprzem, gałką.

Trudno przechodzić wszystkie doprawianie mięsne ze sosem; byłaby to nudna zabawa, sto ich wyliczać, a wreszcie przez kombinacye pierwiastków kuchennych, dawały się już przed kilkuset laty na tysiące rozmnażać. Należy tylko wspomnieć o kontuzie: była to potrawa głównie dla chorych. Francuzi dzisiejsi nazywają ją *la puré* (przecierka), a robi się z kurcząt gotowanych na miazgę i tartych przez sito.

Z potraw rybnych piérwsze miejsce trzymał łosoś żółto po królewsku: między doprawami przy nim głównie paradowały ocet, wino, szafran, pieprz, cynamon. Ryby szaro

w maćkowéj jusze: po odwarzeniu dzwonka wprawiano w gąszcz z octem winnym, oliwą, oliwkami, limonią, rozynkami małemi, pieprzem, imbierem, cukrem, cynamonem, a nakoniec dosypano grzanek w kostkę. Szczupak po węgiersku prawie tymże sposobem się gotował, tylko że go obsypywano grzankami krajanemi w kostkę. Niepospolitemi potrawami rybnemi, które weszły w modę za Sobieskiego, nazywa Czerniecki cztéry. 1) Potaż rybny, to jest ryba nadziana siekaniną z wątróbek, smażoną z mąką w oliwie, a dana ze sosem z grzybowego soku i z grzankami. 2) Karp z spirakiem i makaronem włoskim był doprawiany winem, cukrem, pieprzem i cynamonem. 3) Karp bez kości, to jest sama skóra karpia wytkana farszem, smażona, a potém wprawiana w ocet z limonią, cukrem, cynamonem, pieprzem. 4) Karp z juszycą, to jest czarno gotowany z krwią rybią w winie, z cukrem, pieprzem i różnemi korzeniami.

Jako jadło pod rosoły i polewki, jako okładka potraw ze saporem i nareszcie jako potrawa oddzielna, sławne były już wspomniane figatele. Znane one są i dzisiaj u kucharzy, pod imieniem pulpetów czyli buletów, bo trudno wyrozumiéć prawdziwe nazwisko; a są to te kulki z tłuszczu, chleba i jaj, które dotychczas pod rosołami rumiannemi na imieninach, odpustach i tym podobnych ucztach, często spotykać się dają. Mogą one bydź mięsne i postne.

Do potraw mącznych należały głównie grzybek, naleśniki i bianka, czyli teraźniejszy melszpejs z mąki tatarczanéj. Pasztety słynęły francuzkie, niemieckie i angielskie; galarety i blamasy były równie używane jak i teraz: ciasta miano francuzkie, angielskie, włoskie, rakuskie i bielskie. Wielkiéj wagi między łakotkami był arkas: nasz sekretarz Jego Królewskiéj Mości i kuchmistrz pana Lubomirskiego, taki daje na niego sposób: mléka weźmij słodkiego ile chcesz, wstaw w piękném naczyniu, włóż cukru, a gdy zwierać będzie, wyciśnij cytrynę albo winnego octu łyżkę wlej, a gdy się zewre, lej wkoszyki na to zgotowane, żeby materya grubsza zostawała, a subtelna wyciekła, a polawszy talerze wódką różanną, wyłóż z koszyczka na talerz, a pocukrowawszy, daj; możesz też szafranu do mleka przydać, jeśli chcesz.“ Dowcipem było kucharskim dać na stół kapłona całkowito w butli szklannéj, a robiono to tym sposobem: skórę kapłonią wpuszczano w butel, i przez jedyny otwór przy kolanie napełniono je żółtkami rozbitemi w mléku; otwór skóry zawiązywano, butel stawiono we war dla ugotowania i stwardnienia. Drugi dowcip czyli sekret była ryba całkowita, w jednéj części gotowana, w drugiéj smażona, a w trzeciéj pieczona; robiono to na rożnie, ogon obwiązywano serwetą i polewano octem, środek ryby smarowano masłem i posypywano mąką, a głowę tylko smarowano.

Królowie i wielcy panowie chowali kuchmistrzów, który to urząd zamienił się tylko w godność honorową; do kuchmistrza należało bankiety urządzać, a trzymał się każdy zasady: że lepiéj miéć za talar szkody, niż za pół grosza wstydu. Na obiad proszony do pięćdziesięciu osób, dawano po dwanaście potraw, i na każde dwanaście osób oddzielny półmisek, na obiad większéj liczby jak 50 osób dawano 25 potraw. Ponieważ jedzenie długą miałoby kolej, przeto niektóre potrawy podawano razem, a w XVIII wieku dzielono obiady na zastawiania, to jest zastawiano po pięć lub sześć potraw na stołach, które miały pod nogami kółka, i te stoły przed jedzących suwano; ztąd późniejsi pisarze kuchenni, którzy się tylko na tłumaczeniach, a zatém obcych potrawach ograniczali, zawsze obiady dzielą na zastawiania.

Za Stanisława Augusta, który zwykł trzymać kucharza francuzkiego, a niezmiernie lubił baranią pieczeń, kuchnia oddaliła się

od cech narodowych; weszło wiele nowych potraw, a między innemi, jak pisze Vautrain, zaczęto sandacza gotować na inny sposób. Za tego króla, kuchnia uczyniła postęp oczewisty: może się do tego przyłożyły sławne czwartkowe obiady, ale czy za wpływem uczonych, czy bez nich, dosyć, że wyrugowano ze stołów szafran, a znacznie osłabiono wpływ octu, pieprzu, cynamonu, limonii, goździków, imbieru i gałki.

Wiadomość niniejsza o kuchni staro-polskiéj, wyjęta jest z *Tygodnika literackiego* poznańskiego.

PALMA DAKTYLOWA.

Nie samą tylko pięknością postaci, lub też dziwném urządzeniem wewnętrznéj swéj budowy, uwagę na siebie zwrócić może, liczna urodziwych palm rodzina. Pomiędzy temi mieszkankami gorącego nieba, człowiek najpożyteczniejsze dla siebie znajduje rośliny, owszem, i na takie w pośród nich natrafić nietrudno, które zaspakajając różnorodne jego potrzeby, jeżeli nie wszystkim, to przynajmniéj znacznéj ich liczbie razem, sprostać zdołają. Zastanawiając się nad taką ich użytecznością, widocznie w niéj poznajemy mądrą i zawsze dobroczynną Opatrzności rękę, która kierowała urządzeniem doczesnéj dla człowieka siedziby. Nikt albowiem zaprzeczyć temu nie może, iż im mniéj się zaleca różnorodnością tworów przyrodzonych jakakolwiek ziemi okolica, tym znajdujące się na niéj istoty, zwykle użyteczniejszemi bywają; pod pewnym przeto względem, porządek fizyczny zdaje się mieć niejakie ze społecznym podobieństwo: im więcéj towarzystwo co do liczby wzrasta, tym się bardziéj różnorodność działania indywidualnego ogranicza.

Przeto, nie bez wielkiego podobieństwa do prawdy, powiedzieć możemy, iż różnorodność tworów przyrodzonych na pewnym pasie ziemi rozsianych, jest w stosunku odwrotnym z ich użytecznością. Wiadomo albowiem wszystkim, jak różnostronnéj i prawie wyłącznéj użyteczności przedmiotem dla Kamczadala jest gatunek foki *psem morskim* zwanéj, jak nieocenionym *renifer* dla Lapończyka jest darem, jak wielką wartość do *wielbłąda* przywiązuje Arab, i jak wysoko ceni swego *lamę* mieszkaniec śnieżnych Kordylierów. Z tém wszystkiém, nie samo tylko królestwo zwierzęce użytecznością swoich płodów się zaleca, znajdujemy ją i pomiędzy roślinami, szczególniéj między palm rodziną, jak tego dowodem być może *palma daktylowa*, nad którą zastanowić się zamierzamy.

Palma daktylowa (*Phoenix dactylifera*) od dawnych czasów była już znajoma. Teofrast, Pliniusz i Dioscorides nazywali ją *Phoenix*, a to jak się zdaje, z powodu czerwonego koloru jéj owoców. Wspaniałe to drzewo wznosi się niekiedy do 60 stóp wysokości. Pień jego prosty, pojedyńczy i walcowaty, w wyższéj swéj części, a szczególniéj podczas młodości, najeżony jest łuskami, które po odpadnieniu liści z ogonków ich powstają. Do lat czterech lub pięciu, roślina bynajmniéj w górę się nie podnosi, lecz ciągle nowe coraz to liczniejsze wydaje liście z okrągławego pąka wyrastające, który powiększając się ciągle, do téj grubości dochodzi, jaką pień mieć powinien, poczém zwolna nad ziemię się podnosi i połączeniem ogonków liściowych pierwszą jego tworzy osnowę, którą tymże samym sposobem przedłużając corocznie, w końcu do zakreślonéj wielkości drzewo doprowadza. Tak rozwiniony pień palmowy, składa się z licznych części, kolankami pierścieniowatemi przedzielonych, z których najwyższa uwieńczona jest obszerną koroną, jakiéj liście wkształcie łukowatym ku ziemi się zwieszają. Każdy z nich mający od 10 do 12 stóp długości, jest pierzastym, to jest skła-

da się z ogólnego ogonka, na którym z dwóch stron przeciwnych, mniejsze listki rzędem są osadzone, z tych niższe od górnych znacznie są krótsze i tak ostre, iż prawie w ciernie się zamieniają. Z nasady liści wychodzą pąki kwiatowe pochwą objęte; i po jéj pęknięciu okazuje się wiecha z drobnych i jednostajnych kwiatków złożona. Jednakże na dwóch różnych drzewach, kwiaty odmienne bywają: jedne z nich miewają po sześć pręcików, i to są kwiaty samcze, drugie zaś po trzy słupki, i są to kwiatki samicze. Każde drzewo pojedyńcze, mieć może jeden tylko gatunek kwiatu, a zatém palma daktylowa do roślin *rozdzielnopłciowych* należy. Z tego łatwo odgadnąć że same tylko drzewa samicze wydają owoce, jednakże nastąpić to nie może bez udziału płci drugiéj, któréj pnie niedaleko rosnąć powinny, i których kwiaty dla otrzymania obfitszego plonu, zwykle się na pierwszych z umysłu zawieszają. Ta dwoistość płci w roślinach, nader wyraźnie na palmach się okazuje. Poeta Pontanus opisał wierszem łacińskim, ciekawą swojego czasu historyę dwóch drzew palmowych, w królestwie neapolitańskiém rosnących, która pokazuje, iż kwiaty samicze ze znacznéj nawet odległości zapłodnione być mogą. W okolicy miasta Otranto znajdował się pień samiczy daktylowéj palmy, corocznie pięknie zakwitał, lecz nigdy nie przynosił owocu; w tém jednego roku, z wielkiém podziwieniem mieszkańców, ukazały się zawięzie i wyborne dojrzałe daktyle. Podziw ustąpił miejsca uwielbieniu, gdy się dowiedziano iż w Brindisi o 15 mil odległém, zakwitnął w tymże roku drugi daktyl, którego kwiaty były samcze. Odtąd już zawsze palma z Otranto licznym pokrywała się owocem. W dolnym Egipcie 1800 roku, daktyle zupełnie niezarodziły, z tego powodu, iż mieszkańcy sądząc same tylko drzewa samicze, zajęci wojną, po kwiaty samcze do odległych okolic udać się nie mogli. Znajomy wszystkim owoc daktylowéj palmy, przez staranne pielęgnowanie w liczne wyrodził się odmiany, jakich do 30 się liczy i z których jedna całkowicie pestek jest pozbawiona.

Palma daktylowa lubi grunta piasczyste, dosyć jednak wilgotne i gorącego potrzebuje nieba. Właściwą jéj ojczyzną jest część Afryki północnéj, zwana Belad-el-Djeryd (kraina daktylów) przytykająca do Sahary, znajdują się jednak i w innych miejscach na Wschodzie. Przytém w Syryi, Włoszech, południowéj Francyi, a nadewszystko w Hiszpanii, któréj Flora zkądinąd do północno-afrykańskiéj podobna, roślina ta przyswojoną już została.

Widok lasów daktylowych, szczególniejsze na mieszkańcu Europy sprawia wrażenie; spojrzawszy nań sądzi, iż do nieznanego przeszedł świata. Zawsze zielone te lasy, w niektórych okolicach Barbaryi na dwie sięgają mile. Zbliżone ku sobie cieniste ich wierzchołki, tworzą pewien rodzaj sklepienia zielonego, które się opiera na tysiącu najkształtniejszych kolumn; w pośród nich zdajesz się znajdować w świątyni, któréj uroczyste milczenie, sam tylko śpiew ptastwa przerywa. Powierzchnia ziemi nawet, gdzieindziéj jałowa i spiekła, pod dobroczynną palm ochroną, bujną murawą i kwiatem się odziewa, a często się zdarza, iż tu i owdzie słaba latorośl winna, bogatym wieńcem liścia i owocu wysmukłe pni palmy obwija.

Lasy takie tylko przy staraniu człowieka najlepsze wydają owoce; a dla obfitości plonów, w koronie kwitnących drzew samicznych, zawieszać potrzeba bukiety kwiatu samczego. Lasy te rozmnażają się albo z nasienia, albotéż z odrośli od korzenia lub znasady liścia wyrastających. W pierwszym sposobie do lat 6 zostawują się na miejscu gdzie wzrosły; późniéj zaś według potrzeby na inne się przesadzają, a tak młode jako też dorosłe, obficie wodą skrapiane być powinny.

Do tego jednak celu woda ma być albo źródlana, albo też cokolwiek cierpka z gór pochodząca, a nigdy morska. I chociaż się zdarza, że na wybrzeżach morza napotykają się drzewa daktylowe, zawsze jednak pewnym być można, iż w tych miejscach pod skorupą ziemną, żyły wód słodkich niewątpliwie krążą. Dla tego też w pustyni dojrzana palmowa oaza nie tyle nadzieją cienia ile obecnością wody, wędrowca pociesza. Palmy rozmnażane z odrośli, już w roku szóstym a z nasienia zaledwie w piętnastym lub nawet dwudziestym, wydają owoce.

Daktyle nieinaczéj się zbierają jak tylko na drzewie, co z niemałą trudnością zawsze się łączy, jeżeli na wysokość pnia 60 stóp dochodzącego, uwagę naszą zwrócimy; z tém wszystkiém nawykli mieszkańcy, dosyć zręcznie robotę tę odbywają. Ku temu celowi używają sznura, który podłożywszy sobie pod obie pachy i samo drzewo wolnie nim okrążywszy, poźniéj mocno zawięzują. Poczém podnoszą się coraz wyżéj zaczepiając sznur za nierówności po liściach na pniu pozostałe i w téj chwili mocno nogami się trzymają; tak naprzemiany to sznur podnosząc, to na nim spoczywając, w końcu do korony się dostają. Tu nowa trudność ich oczekuje, gdyż liście dolne kolczyste, pospolicie całkiem grona owocowe otaczają, dla tego też obciąć je należy; poczém z kolei odjęte grona, na sznurach w koszach się spuszczają. Zebrane daktyle, według stopnia dojrzałości na trzy gatunki się rozdzielają; mniéj dojrzałe zebrane na maty, na działanie słońca wystawując i lekkiéj poddając je fermentacyi. Gdy tak dojdą, powiązane na sznurach się suszą. Przychodzące drogą handlu z Syryi i Egiptu, zwykle po uschnięciu z drzewa się zbierają. Najlepsze jednak mają pochodzić z Sukkot w Nubii, gdzie długością do trzech cali dorastają. Każde samicze drzewo daktylowe, gdy jest w dobrym stanie, dziesięć lub dwanaście gron corocznie wydać może; pojedyńcze zaś grono do 25 funtów waży; jednakowoż biorąc wypadek średni, z jednego pnia więcéj nad 100 funtów liczyć nie można.



Ususzone daktyle układają się w pudełka z liści téjże palmy zrobione, albo też pakują się w skóry kozie lub baranie, poczém się w bardzo znacznéj ilości rozprzedają. Najgłośniejszém miejscem takiego handlu w krainie Beled-el-Djeryd, jest miasto Tozer.

(Dokończenie nastąpi).

ROZMAITOŚCI.

Towarzystwo geograficzne w Londynie, na posiedzeniu dnia 13 maja r. b. uwieńczyło medalami dwie celniejsze podróże świeżo odbyte: jedną jest podróż *Simpsona* do północnych brzegów Ameryki, drugą podróż *Küppela* do Abisynii i Afryki południowo-wschodniéj.

w WARSZAWIE, NAKŁADEM I DRUKIEM JANA GLÜCKSBERGA, PRZY ULICY MIODOWEJ Nr. 482.